

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ
GENEL SEKRETERLİĞİ**



Sayı : 35649853-TİM.KİB.GSK.TEŞVİK.2026/758-1260

Giresun, 21/04/2026

Konu : Tahin Helvası Standart Tasarısı

E-POSTA

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ ÜYELERİNE SİRKÜLER
2026 / 201**

Sayın üyemiz,

T.C. Ticaret Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğünden alınan 17/04/2026 tarih 121237989 sayılı yazıda;

Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan "TS 2590/ tst T2 Tahin helvası" standart tasarısı hakkında görüş ve önerilerimizin bildirilmesi talep edilmekte olup söz konusu tasarı ilişik bulunmaktadır.

Bu çerçevede, söz konusu standart tasarısına ilişkin olabilecek görüş ve önerilerin ilişik bulunan görüş tablosunda belirtmek suretiyle **en geç 30 Nisan 2026 Perşembe günü saat 15.00'e kadar** Genel Sekreterliğimize iletilmesi gerektiği hususunu bilgilerinize sunarız.

e-imzalıdır

Sertaç Ş. TORAMANOĞLU
Genel Sekreter

EKLER:

Ek.1 –Tahin Helvası Standart Tasarısı (2 Sayfa)

Ek.2 – Görüş Tablosu (1 Sayfa)

Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Atatürk Bulvarı No:19/E PK.51 28200 GİRESUN
Telefon: 0.454.2162426 (PBX)
Faks: 0.454.2164842-2168890
e-posta: kib@kib.org.tr Kep: kib@hs01.kep.tr
Web : www.kib.org.tr

Ayrıntılı bilgi için: Can ATİK - Uzman Yardımcısı



TS 2590: 2017

T2:

ICS 67.180.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Tahin helvası

Tahini halva

- Madde 2 Bağlayıcı atıflar çizelgesinden aşağıdaki standart çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS ISO 21527-2	Gıda ve hayvan yemleri mikrobiyolojisi - Maya ve küflerin sayımı için yatay yöntem - Bölüm 2: Su aktivitesi 0,95'e eşit veya daha düşük olan ürünlerde koloni sayım tekniki	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of yeasts and moulds - Part 2: Colony count technique in products with water activity less than or equal to 0,95

- Madde 4.2.3 Tahin helvasının kimyasal özellikler Çizelge 2'ye aşağıdaki satır eklenmiştir.

Özellik	Değer
- Tahin içeriği % (m/m), en az	52

- Madde 4.2.4 Mikrobiyolojik özellikler Çizleğe 5 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Çizelge 4 — Tahin helvasının mikrobiyolojik özellikleri

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹	
<i>Salmonella</i>	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	
n: analize alınacak numune sayısı, c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı, m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer, M: "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeridir.				

- Madde 4.3 Özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 5'deki "Maya ve Küf" satırı aşağıdaki satır değiştirilmiştir.

Özellik	Özellik madde no	Muayene ve deney madde no
Tahin içeriği	4.2.3	5.3.15

- Madde 5.3.15 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.15 Tahin içeriği tayini

Tahin içeriği tayini, Madde 5.3.1'de bulunan susam yağı içeriği 1,9 ile çarpılarak tahin helvasındaki tahin içeriği hesaplanır ve sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

GÖRÜŞ FORMU

TİCARET BAKANLIĞI

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme

Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif